

令和3年3月

第58号

# いわての 学校給食



南城小学校 & 松ぼっくり 食育リモート授業  
「地産地消」～生産と流通～



花巻市立南城小学校 アイスクリーム牧舎「松ぼっくり」リモート授業記念撮影



## もくじ

- リモートで楽しく食育!～花巻市立南城小学校の取り組み～ ..... 2～3
- 食育の拠点 山田町立学校給食センターの紹介 ..... 4～5
- 祝 文部科学大臣表彰／令和2年度新規採用栄養教諭の紹介 ..... 6
- 令和2年度新規採用栄養教諭の紹介 ..... 7
- 令和2年度パン検査について ..... 8
- 令和3年度 行事予定 ..... 8

公益財団法人  
岩手県学校給食会

〒020-0846  
岩手県盛岡市  
流通センター北一丁目12-1  
TEL : 019-638-9429  
E-mail : igk@soreil.ocn.ne.jp  
HP : <http://www.igk.or.jp>  
印刷 : 永代印刷株式会社



# リモートで楽しく食育!

～花巻市立南城小学校の取り組み～



コロナ禍で本会での毎年行っている事業が中止となった令和2年度。各学校においてもゲストティーチャーを招いての食育指導や、生産者との会食会など多くの活動が制限された中、リモートを食育に取り入れ、コロナにも負けない活発な食育活動を行った花巻市立南城小学校の取り組みを紹介します。

## 南城小学校（児童数460人）の紹介

花巻市の南側に位置し、人口約8,600人で学区の中央を国道4号線、JR東北本線が縦貫している。校舎東側道路は、かつて奥州街道であり交通量も多い。近年、学校周辺には大型店舗や宅地が増え、都市化が進んでいる。学区は、東は北上川、西は東北自動車道、南は北上市、北は豊沢川に接している。また、学区に「雨三モマケズ」の詩碑があり、宮沢賢治にゆかりの深い地である。そのため、学校では学習発表会において賢治作品を素材にした発表を積極的に行っている。

地域住民の学校に対する関心が極めて高く、学校・家庭・地域が一体となった活動を盛んに行っている。創立144年目を迎えた歴史ある学校である。

花巻市立南城小学校  
栄養教諭 在家香織先生に  
インタビューしました。



### Q なぜリモート授業をすることにしたのですか？

本校は以前からゲストティーチャーを招いての食育指導を行っています。生産に直接関わるゲストティーチャーの生の声は、子どもたちの心に響き、授業後に食べる給食に対して興味がわき、いつもより特別で、おいしく感じているようです。生産者の顔が見え、思いを知ることによって、安心感もわくのでしょうか。

しかし、新型コロナウイルスの感染が拡大する中、どうしたら安全に食育指導を行うことができるだろうか。そう考えていた時に、リモート授業を思いつきました。リモート授業ならば、ゲストティーチャーの話を聞きながら質問もでき、映像で生産現場を見ることができる。これは工場見学等を兼ねることにもなり、より子どもたちの関心が高まると確信しました。

### Q リモート授業をしてみて子どもたちの反応はどうでしたか？

いつもと違うテレビでの授業、行ったことがあるお店の方との授業、ということで、体育館に集まる子どもたちの表情はとても明るく、わくわくしていることが伝わってきました。映像が映し出された時、画面の向こう側にいる方々に、自然と手を振る子どもたちがいました。授業が終わった後に、飲むヨーグルトを持って写真を撮る時も、映像で見た飲むヨーグルトを、実際に手にすることができてとても嬉しそうでした。早く飲みたいな、冷たくておいしそうだね、という声があちらこちらから聞こえてきました。

また授業内容もリモートだからこそできる演出を取り入れることで、より子どもたちが楽しめる食育を行うことができたのではないかと考えています。



# 授業風景

お~い!!  
見えてる?



牛は何頭  
いるんですか?



今届いたよ!



えー!!!  
もう届いたの?!

今から南城小学校に  
飲むヨーグルトをお届けしま~す!



え?遠いよね?  
間に合うの?



Q

これからの食育についてどのように考えていますか?

「食品ロスを減らす」「地産池消を推進する」など食を通してSDG sに取り組んでいきたいと思ひます。SDG sの取り組みの中で、子どもたちには、自分の生活は誰かの力によって支えられていることを知り、感謝の気持ちをもって、自分ができることにすすんで取り組む人間に成長してほしいと願っています。だからこそ、これからも生産者など様々な人とつながる食育を継続していきたいと考えています。今後もコロナの影響で食育活動の制限が多々あるかもしれませんが、ICTも積極的に活用し、感染予防をしながら子どもたちが楽しく授業を受けられるように工夫をし、子どもたちの記憶に残るような食育を展開していきたいと考えています。



# 山田町立学校給食センター

＼ 快適・安全・衛生・環境にやさしいオール電化施設 ／

子供たちに喜ばれるおいしい給食作りをサポート



1階



～給食初年度をふりかえって～

山田町立学校給食センター  
栄養教諭 福永 亜紀子

## 「初めての給食」

山田町で給食がスタートし、早いもので1年が経とうとしています。また、山田町全域の学校給食計画を阻んだ東日本大震災から10年が経過することとなります。山田町立学校給食センターでは、小学校3校中学校1校に1020食の給食を元気に提供しています!!

作る側も食べる側もほぼ初めての給食。それもコロナ禍での給食。4月当初は不安が付きませんでした。初めて学校給食業務に携わる調理員さんも多かったのですが、昨年度末の試行実施もあったおかげで、大きな事故もなく給食を提供することができました。町のほとんどの子ども達は昨年度までお弁当でした。お弁当の中身は、野菜があまり

入っていなかったり、子どもの嗜好にあわせたものが多いと聞いていたので、どんな残食率をたたきだしてしまうのかと気がかりでした。給食開始当初は、残食が多い学級が多くありましたが、逆に全部食べてくる学級もあり、調理員さんとともに一喜一憂していたことが懐かしく思い出されます。

10月には、食品ロス削減月間にあわせて「残食ZERO作戦」を実施しました。児童生徒から残食を減らすアイデアを募り実践した結果、どの学級も残食が減り、その後も継続して残食が少なくなりました。センター全体の残食も平均して1桁台の日がほとんどです。なかには、年間を通してほぼ残食ゼロという学級もあり、担任の先生方の指導に頭が下がるばかりです。児童生徒1人1人が自分にみあった量を食べたうえで残食ゼロとなるよう、適切な盛り付け量を指導していくとともに、食品ロスや環境問題等にも触れながら残食削減に努めていきたいと思えます。

子ども達にとって、給食センターを訪れるということも初めてです。見学に来た子ども達は、2階会議室から食い入るように調理室を眺め、見たこともない大きな釜や調理器具、野菜の量に驚き、たくさんの質問をしてくれました。また、給食に携わっている人たちは、みんなが笑顔で食べてくれること、残さず食べてくれることが嬉しいし、仕事のやりがいにつながることを伝え、「あんまり残さないようにしたいと思えます」「がんばって食べます」と書いたお手紙をいただきました。給食センター見学とおして、子ども達の食や給食に対する関心は高まり、残食を減らすことにもつながりました。



### 「地産地消について」

山田町といえば、「海のもの」というイメージがあるかと思いますが、「山のもの」もとれます。松茸もその1つで、県内でも1位2位を争う生産量です。町農林課との共催で「山田の食材給食の日」を実施し、松茸ごはんを提供しました。給食前には、豊間根小学校6年生児童を対象に学習会が開かれ、松茸名人の芳賀榮三さんから松茸や椎茸栽培についてお話を伺いました。松茸採りに対する思いを聞いた児童の中には、自分も松茸をとってみたいという児童もいました。「山田の食材給食の日」に松茸を初めて食べる児童もいました。山田で松茸がとれることを初めて知ったという児童もいました。山田に住んでいるのに、山田のものを食べたことがなければ、山田のよさを知ることも、ましてや発信することもできません。山田の子ども全員が地元の産物を知り、実際に食べてみることで、郷土愛を育むきっかけとなりうる給食のもつ意義は大きいと、改めて感じました。2回目の「山田の食材給食の日」は、水産商工課との共催で学習会と「海のもの」ほたてを取り入れた給食を提供しました。「山田の食材給食の日」は、来年度以降も「山のもの」と「海のもの」年2回実施していく予定です。もちろん、日常の給食でも山田町産の食材を使用しています。4月当初は魚と野菜だけでしたが、新米の時期からお米も山田町産になりました。地元食材を活用できる可能性はまだ大いにあると思います。生産者の方々も子ども達もみんなが笑顔になれるような給食が提供できるように、地元の方々に学校給食について理解を深めていただけるような情報を発信し、ご協力いただきながら、地域に根ざした学校給食にしていかなくてはならないと感じています。

### 「食育について」

山田町では、“生活習慣の改善”“体験学習の推進”“学習意欲の醸成”“学習指導の充実”の4つのプロジェクトチームが連携をはかりながら、家庭・地域・学校が一丸となって「郷土を愛し、復興と将来のまちづくりを担うやまだの人づくり」をテーマに教育活動が行われています。学びの素地を育む生活習慣の形成には、食も重要な一端を担っています。実態に即した食に関する指導を計画的に実施し、将来のやまだを担う子ども達が、望ましい食習慣を身につけ、生涯にわたって健康な生活を送ることができるよう、関係機関と連携をはかりながら、より一層食育の推進に努めていきたいと思えます。





# 祝

文部科学省 令和2年度 学校給食表彰  
学校給食功労者（個人）  
文部科学大臣表彰

一関市立萩荘小学校 栄養教諭

## 小野寺 江梨子

※平成30年度学校給食功労者表彰(岩手県学校給食会会長賞)を受賞されております。

### 令和2年度新規栄養教諭の紹介

#### 栄養教諭になって

久慈市立長内中学校

栄養教諭 後藤 優和

コロナ禍のこの1年は、学校現場も給食現場も非常に大変ではありましたが、コロナ禍だからこそ給食の有難さや重要性というものを再認識できた年でもありました。

初任者としての第1回目の研修は、書面開催となり、右も左もわからないままスタートしました。不安いっぱいの中、頼りになったのは、たくさんのことを教えてくださる職場の上司や先輩方、調理員さんの支えと、去年1年間の臨時職員としての経験でした。

多くの方々に支えられながら取り組めた事が3つあります。

1つ目は、危機管理体制の見直しです。いつどんな状況になってもおかしくなかったので、施設の状況を知ることはもちろん、衛生管理体制の仕組みを理解することや非常食の手配など、学ぶことがたくさんありました。

2つ目は、生産者を支援するための様々な農林水産物を国や市からいただき、例年とは違うメニューを出せたことです。久慈市産の短角牛を用いたハンバーグやコロッケを地元業者に作っていただき、普段の給食では食べられないメニューに児童生徒は大喜びでした。その中で、生産者さんへの感謝や応援の気持ちを児童生徒に感じてもらえたら嬉しいです。

3つ目は、食に関する指導を行ったことです。例年より遅いスタートとなりましたが、18校の受配校すべてで行うことができました。指導した中で嬉しかったことは、ある中学校の牛乳の残量が減ったことです。

授業前は、時間がないから、なんとなく牛乳を残している生徒が多い学校でした。しかし、成長期のカルシウムの必要性について指導したことで、それ以降の牛乳残量が半分まで減りました。指導の成果を実感で



「中学生に必要な栄養と量について知ろう」

きた喜びとともに、これを一時的なものにするのではなく、継続的に行うことが必要であると感じました。給食センターでの勤務であるため、受配校すべてにおいて指導するには限界がありますが、少しずつ頑張っ  
て各学校で指導していきたいと思います。

栄養教諭としての1年は、食事の有難さと重要性を再認識し、「食べることは生きること」を改めて学ぶことができました。給食を通してたくさんの児童生徒と関わり、将来への生きる力のサポートができる存在になれるよう、今後も学び続けていきたいと思います。



岩手県立盛岡となん支援学校

栄養教諭 中山 友乃

栄養教諭として働き始めてから、そろそろ1年が経とうとしています。この1年間は、全てが新鮮で、覚えることがたくさんあり、毎日があっという間の日々でした。また、周りの方々に助けられ、支えられてばかりでした。今まで臨時の栄養教諭として経験したことは、全く別の世界であり、子どもたちの障がいについての理解や摂食機能や給食時間の困り感の軽減等、まだまだわからないことばかりで、日々勉強が必要だと感じております。

本校では、様々な障がいを有する児童生徒がたくさんいます。「今日もたくさん食べようね」の一言でたくさん食べる子もいますが、なかなか口を開けない子もいます。食べるための支援や手立てを考えることの難しさもあります。そして、自分で自分の意思を上手く伝えることが出来ないからこそ、その意思をくみ取るための日々の関わりや信頼関係を築くことはとても大切だと感じました。

私が心がけていることは、「なるべく児童生徒の食べている様子を毎日見る」ということと、「積極的に声がけをする」ということです。食に関する対話は、一番本音が出る部分だと思っています。そのため、対話する際は必ず、子どもたちと1対1で関わるようにしています。児童生徒の成長スピードは様々で、1日単位で見ると変化がわからない場合もありますが、長いスパンで見ると、きちんと成長しているということを強く感じます。

今後は、個に応じた対応や障がいへの理解、安心安全でおいしい給食づくり等、今以上に知識や経験を積む必要があると思います。そのためにも、児童生徒の日に寄り添い、障がいによる困り感を少しでも減らし、毎日の給食時間が楽しい時間となるよう、配慮していきたいです。また、食に関しての一般的な経験を増やすことで、食についての興味・関心をもっと深めていきたいと思っています。

将来、今の児童生徒が大人になった時に、健康に生活するために必要な知識が少しでも心の中に残っている食育を推進していくということが、私の今後の目標であり、課題だと思っています。



「野菜の役わりを知り野菜と仲良くなろう」



## 令和2年度 学校給食用パン品質検査の結果について

去る2月18日(木)本会において学校給食用パンの品質検査会が行われました。

今回は、県産小麦の影響もありパンのボリューム感が弱く昨年度より低めの評価となりました。本会供給のパンは、ユキチカラと銀河のチカラという2種類の県産小麦をブレンドしておりますが、ユキチカラが例年に比べて力不足のようであり製粉会社とブレンド割合の変更等について協議しているところです。

また、発酵不足もしくは過発酵による体積点の低さ等、工場によってはアドバイザーによる技術指導を依頼する予定です。



### 令和2年度コッペパン審査採点表

令和3年2月18日(木) 学校給食会

製品番号	1	2	3	4	5	
委託業者名	村谷パン	オリオンベーカリー	ワークステーション	沢口製パン	城内製パン	
重量 g	76	97	67	96	41	
体積 cc	380	330	130	460	120	
気孔率 体積/重量	500	340	194	479	293	
外観	A 体積 (10)	8.0	5.6	3.4	7.7	4.9
	焼き色 (10)					
	B 形均整 (5)	14.0	15.0	13.0	16.0	16.0
	皮質 (5)					
	小計 (30)	22.0	20.6	16.4	23.7	20.9
内観	すだち (10)					
	C 色相 (10)	27.0	27.0	26.0	27.0	28.0
	触感 (15)					
	D 香 (10)	7.0	7.0	6.0	7.0	8.0
	E 味 (25)	20.0	20.0	19.5	20.0	20.0
	小計 (70)	54.0	54.0	51.5	54.0	56.0
合計 (100)	76.0	74.6	67.9	77.7	76.9	
評価	優	良	可	優	優	

★評価

80~75点…優 69.9~65点…可  
74.9~70点…良 64.9点以下…不可

平均	前年度平均
74.6	77.1

※採点について

食パン、コッペパンとも採点は80点満点としています。これは採点基準（A完全品質 B企画品質 C製造品質）のうち、学校給食用パンはC製造品質に属し、コマーシャルベースで作られる最高基準を80とする考え方に基づくものです。なお、5番参考品については、学校給食基準配合パンではないので参考採点とさせていただきます。



### 令和2年度食パン審査採点表

令和3年2月18日(木) 学校給食会

製品番号	1	2	3	
委託業者名	村谷パン	オリオンベーカリー	沢口製パン	
重量 g	81	94	90	
体積 cc	220	350	370	
気孔率 体積/重量	272	372	411	
外観	A 体積 (10)	4.4	6.4	7.2
	焼き色 (10)			
	B 形均整 (5)	16.0	16.0	15.0
	皮質 (5)			
	小計 (30)	20.4	22.4	22.2
内観	すだち (10)			
	C 色相 (10)	30.0	30.0	30.0
	触感 (15)			
	D 香 (10)	7.0	8.0	8.0
	E 味 (25)	16.0	15.0	16.0
	小計 (70)	53.0	53.0	54.0
合計 (100)	73.4	75.4	76.2	
評価	良	優	優	

★評価

80~75点…優 69.9~65点…可  
74.9~70点…良 64.9点以下…不可

平均	前年度平均
75.0	75.8

## 令和3年度 行事予定

行事名	会場	期日	参加対象者
栄養教諭・学校栄養職員研修会	いわて県民情報交流センター アイーナ	令和3年6月23日(木)	栄養教諭・学校栄養職員
第16回食育推進全国大会in岩手	岩手産業文化センター アピオ	令和3年6月26日(土)	食育関係者・一般
〃	いわて県民情報交流センター アイーナ	27日(日)	
学校給食用物資展示会	学校給食会	令和3年7月27日(火)	学校給食関係者
学校給食夏季研修会	学校給食会	令和3年7月27日(火)	栄養教諭・学校栄養職員
学校給食調理員研修会	盛岡市	未定	学校給食調理員
親子料理教室	学校給食会	令和3年11月	県内小・中学生及び保護者・一般
学校給食調理コンクール(書類審査)	学校給食会	令和3年11月17日(木)	栄養教諭・学校栄養職員
栄養教諭・学校栄養職員研究大会	いわて県民情報交流センター アイーナ	令和3年12月9日(木)	栄養教諭・学校栄養職員
第57回学校健康教育研究大会	盛岡市	令和3年12月15日(木)	学校給食関係者
学校給食調理コンクール(実技審査)	学校給食会	令和4年1月6日(木)	栄養教諭・学校栄養職員・学校給食調理員

(注) 日程等については予定であり、開催案内により確認して下さい。